



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR KÖFTESİ

1 adet karnabahar
1 adet yumurta
1 adet soğan
1 su bardağı galeta unu
Bir tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Kimyon

Karnabaharın kök kısımlarını ve yeşil yapraklarını kesip yıkayın.

Tencerede 10 dakika haşlayın.

Soğanı rendeleyin.

Rendelenmiş soğan, yumurta, baharatlar, galeta unu ve tuzu bir kasede karıştırın ve haşlanmış karnabaharı da ekleyip iyice yoğurun.

Harcınızdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp şekil verin ve kızartın.

Dilerseniz köftelerinizi sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edebilirsiniz.

